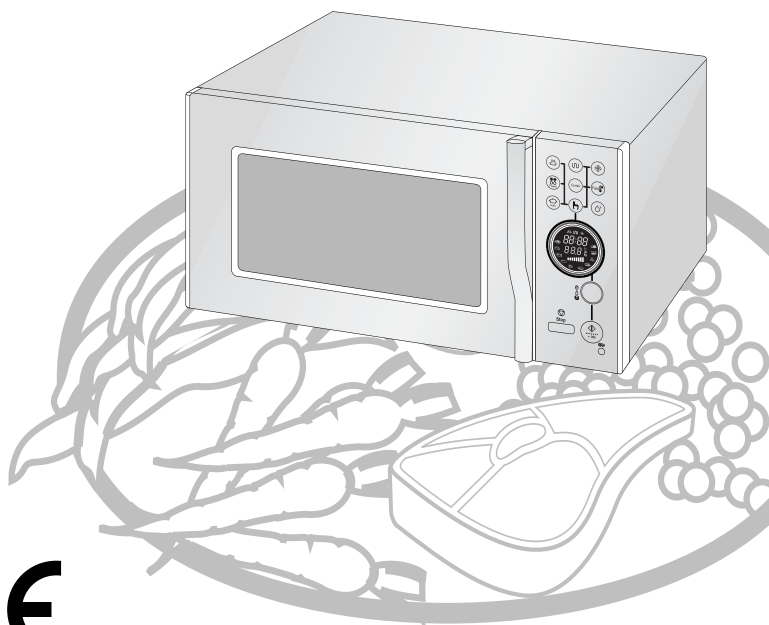
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na použitie a tipy pre úpravu pokrmov

CE1185UBF

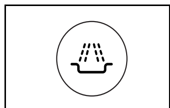




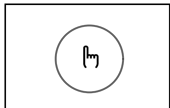
“Stručný” prehľad ... 2
Čistenie parou ... 3
Ovládací panel ... 4
Mikrovlnná rúra ... 4
Príslušenstvo ... 5
Používanie tohto návodu ... 5
Bezpečnostné upozornenia ... 6
Inštalácia mikrovlnnej rúry ... 7
Nastavenie času ... 8
Overenie správnej činnosti mikrovlnnej rúry ... 8
Ako mikrovlnná rúra funguje ... 9
Ako postupova˙ v prípade pochybností alebo problémov ... 9
Varenie/Ohrev ... 10
Nastavenie výkonu a času ... 10
Zastavenie varenia ... 11
Nastavenie času varenia ... 11
Používanie funkcie automatického varenia ... 12
Používanie funkcie výkonného rozmrazovania ... 13
Používanie smažiacej platne ... 14
Automatický rýchly predohrev rúry ... 15
Konvekčné varenie ... 15
Grilovanie ... 16
Nastavenie polohy výhrevného telesa ... 16
Výber príslušenstva ... 16
Opekanie na ražni ... 17
Používanie vertikálneho multiražňa ... 17
Kombinované varenie ... 18
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry ... 18
Vypnutie zvukového signálu ... 19
Manuálne zastavenie otáčania otočného taniera ... 19
Vhodný riad do mikrovlnnej rúry ... 20
Tipy pre úpravu pokrmov ... 21
Čistenie mikrovlnnej rúry ... 28
Skladovanie a údržba mikrovlnnej rúry ... 29
Technické údaje ... 29

"Stručný" prehľad

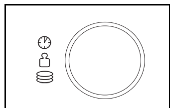
Chcem niečo uvariť



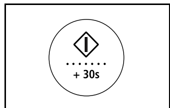
1. Stlačte tlačidlo **mikrovlny** ( ) (ďalej tiež MV).
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) zobrazte požadovanú úroveň výkonu.
Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.

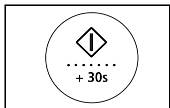


3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
Výsledok: Varenie sa začne
- Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká "0". Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

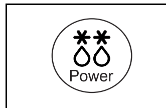
Chcem predĺžiť čas o 30 sekúnd



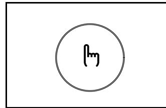
Ponechajte potravinu v rúre.

Po každom stlačením tlačidla **+30s** ( ) predĺžite čas úpravy pokrmu o 30 sekúnd.

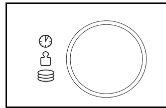
Chcem niečo rozmraziť



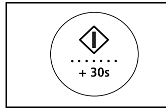
1. Vložte rozmrazovanú potravinu do rúry.
Stlačte tlačidlo **výkonného rozmrazovania** ( ).
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) zvoľte požadovanú kategóriu potraviny.
Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovanú hmotnosť potraviny.
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.

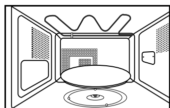


4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
Výsledok: Rozmrazovanie sa začne
- Po dokončení rozmrazovania zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká "0". Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

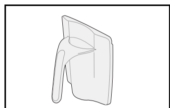
Čistenie parou

Para produkovaná systémom parného čističa navlhčí povrch vnútra rúry. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoduchšie vyčistiť vnútro rúry.

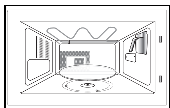
☛ Funkciu používajte len po úplnom vychladnutí rúry (izbová teplota).
☛ Používajte len normálnu, nie destilovanú vodu.
☛ Bude lepšie, ak po použití čistenia parou ešte vykonáte funkciu dezodorizácie (zbavovanie sa zápachu).
☛ Ak sú počas tejto činnosti otvorené dvierka, bude zobrazené hlásenie « E-01 ».
(Počas funkcie čistenia parou bude voda v rúre veľmi horúca.)



1. Otvorte dvierka.

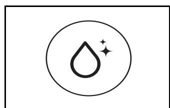


2. Misu na vodu v rúre naplňte vodou po uvedené označenie. (Označenie zodpovedá cca 30 ml.)

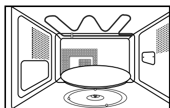


3. Misu na vodu upevnite na pravú stranu rúry.

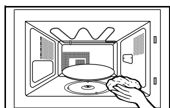
4. Zatvorte dvierka.



5. Stlačte tlačidlo **čistenia parou** (♢). (Počas funkcie čistenia parou svieti svetlo.)



6. Otvorte dvierka.



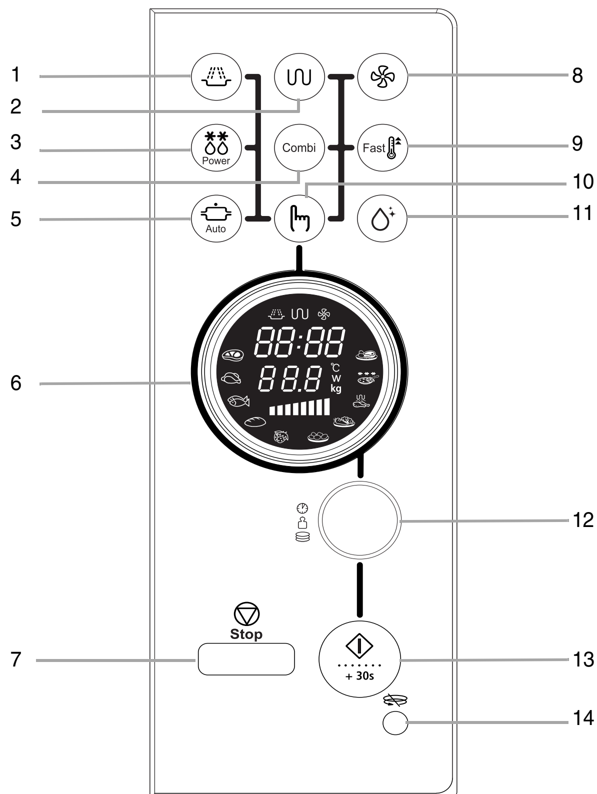
7. Vyčistite vnútro rúry suchou utierkou.
Vyberte otočný tanier a priestor pod ním vyčistite utierkou.

Výstraha!

- Misu na vodu môžete používať len v režime “**čistenia parou**”.
- Pri varení netekutých potravín vyberte misu na vodu, pretože môže dôjsť k poškodeniu zariadenia a vzniku požiaru.

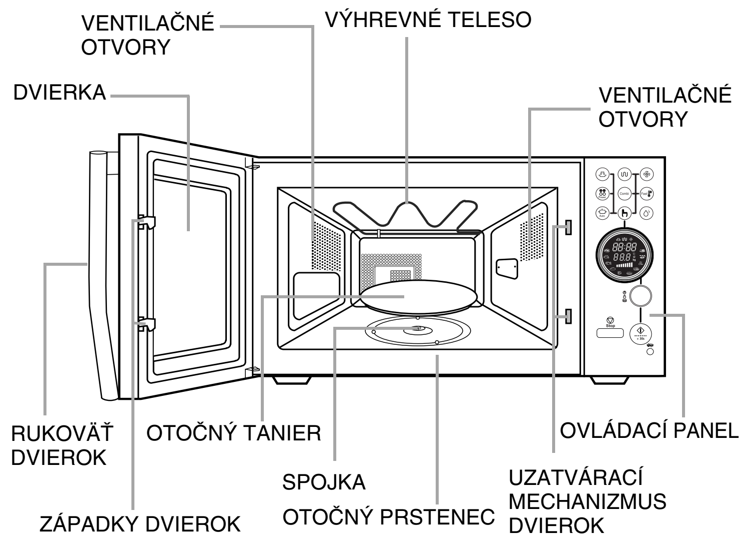
Ovládací panel

SK



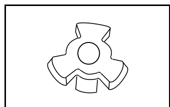
1. TLAČIDLO MIKROVLNY (MV)
2. TLAČIDLO GRILU
3. REŽIM VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
4. TLAČIDLO COMBI
5. REŽIM AUTOMATICKÉHO VARENIA
6. DISPLEJ
7. TLAČIDLO STOP/ZRUŠENIE
8. TLAČIDLO KONVEKČNÉHO VARENIA
9. TLAČIDLO RÝCHLEHO OHREVU
10. TLAČIDLO PRE VÝBER REŽIMU (SELECT)
11. TLAČIDLO ČISTENIA PAROU
12. OTOČNÝ OVLÁDAČ
13. TLAČIDO START
14. TLAČIDO ZAPNUTIA/VYPNUTIA OTÁČANIA OTOČENÉHO TANIERA

Mikrovlnná rúra

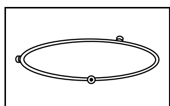


Príslušenstvo

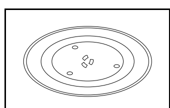
Podľa konkrétneho modelu sa s rúrou dodáva aj rôzne príslušenstvo vhodné na rôzne použitie.



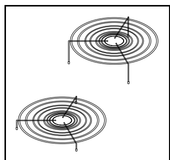
1. **Spojka**, určená na správne nasadenie na hriadeľ motora v rúre.
   Účel: Spojka otáča otočný tanier.



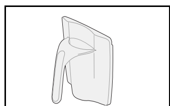
2. **Otočný prstenec**, určený na vloženie do stredu rúry.
   Účel: Otočný prstenec je podložkou pre otočný tanier.



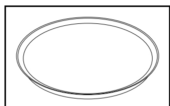
3. **Otočný tanier**, určený na položenie na otočný prstenec a osadenie strednou časťou na spojku.
   Účel: Otočný tanier slúži ako hlavná podložka pre varnú nádobu; za účelom čistenia ho môžete jednoducho vybrať.



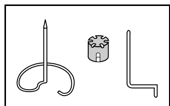
4. **Kovové podstavce** (vysoký, nízky podstavec), určené na umiestnenie na otočný tanier.
   Účel: Kovové podstavce môžete používať na varenie dvoch jedál súčasne. Menšiu potravinu môžete umiestniť na otočný tanier a druhú potravinu môžete umiestniť na podstavec. **Kovové podstavce môžete používať pri grilovaní, konvekčnom (s horúcim vzduchom) a kombinovanom varení.**



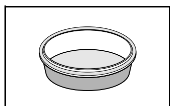
5. **Misa na vodu na čistenie**, určená na umiestnenie na pravú stranu rúry.
   Účel: Misu na vodu na čistenie môžete používať na čistenie.



6. **Smažiaca platňa**, určená na položenie na otočný tanier.
   Účel: Smažiacu platňu používajte v režimoch mikrovlnného alebo kombinovaného varenia s grilom na estetické prepečenie povrchu potraviny dohneda, alebo na prepečenie cesta pečiva a pizzy dochrumkava.



7. **Ražeň - Roštovací podstavec, podstavec na ihly a grilovacia ihla**, určené na vloženie do sklenenej misy.
   Účel: Vhodné na opekanie kurčaťa a mäsa, pretože ho nemusíte otáčať. Môžete ho používať pri kombinovanom varení s grilovaním.



8. **Sklenená misa**, určená na položenie na otočný tanier.
   Účel: V sklenenej mise je vložený roštovací podstavec.

Používanie tohto návodu

SK

Ďakujeme za prejavenú dôveru zakúpením mikrovlnnej rúry SAMSUNG. V návode na použitie nájdete užitočné informácie ohľadom varenia vo vašej novej mikrovlnnej rúre:

- ***Bezpečnostné upozornenia***
- ***Príslušenstvo a varné nádoby***
- ***Užitočné tipy ohľadom varenia***

Vnútri balenia nájdete stručný prehľad popisujúci tri základné varné postupy:

- ***Varenie (mikrovlnný režim)***
- ***Rozmrazovanie***
- ***Predĺženie času varenia o 30 sekúnd, ak pokrm nie je dostatočne upravený, alebo si vyžaduje ďalší ohrev***

Na konci návodu nájdete obrázky zariadenia a ovládacieho panela, takže všetky prvky jednoducho nájdete.

V obrázkoch v postupoch sa používajú dva symboly.



Dôležité



Poznámka

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA – OCHRANA PRED MOŽNÝM VYSTAVENÍM SA MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

V prípade nedodržiavania nasledujúcich bezpečnostných upozornení sa môžete vystaviť riziku škodlivého mikrovlnného žiarenia.

(a) Nepokúšajte sa zariadenie uviesť do činnosti v prípade, že sú dvierka otvorené. Nerobte žiadne zásahy do bezpečnostného systému uzatvárania dvierok (uzatvárací mechanizmus).

(b) Medzi dvierka zariadenia a predný panel neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt a zvyškov jedál na tesneniach. Dvierka a tesnenia dvierok pravidelne očistite najskôr navlhčenou handričkou a potom utrite suchou handričkou.

(c) Keď sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, zariadenie nesmiete používať, kým ho neopraví autorizovaný servisný pracovník.
Obzvlášť je dôležité, aby sa dvierka správne zatvárali a neboli poškodené:
(1) Dvierka, uzatvárací mechanizmus dvierok a povrchy tesnení.
(2) Pánty dvierok (nesmú byť zlomené ani uvoľnené).
(3) Sieťová šnúra.

(d) Servisné alebo opravárenské práce na zariadení môžu vykonávať iba oprávnené osoby - autorizovaní servisní pracovníci.

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.
POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE PRÍPADNÉ BUDÚCE POUŽITIE.
Skôr ako budete v mikrovlnnej rúre zohrievať jedlo alebo nápoje, oboznámte sa s nasledujúcimi bezpečnostnými upozorneniami.

1. V mikrovlnnej rúre **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby:
- Kovové obaly (plechovky).
- Keramický riad so zlatými alebo striebornými ozdobami.
- Kovové špajdle, ražne, vidličky atď.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť iskrenie, prípadne sa vytvorí elektrický oblúk a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

2. **NEOHRIEVAJTE**:
- Potraviny vo vzduchotesne uzavretých nádobách, zaváraninových pohároch, plechoviciach alebo termoskách. Napr. Kojenecké fľaše.
- Potraviny so šupkou alebo škrupinou. Napr. Vajcia, orechy v škrupine, paradajky.

Dôvod: Nárast tlaku vo vnútri môže zapríčiniť ich explóziu.
Rada: Odoberte viečka, poprepichujte obal, vrecko a podobne.

3. Mikrovlnnú rúru **NEUVÁDZAJTE DO ČINNOSTI** v prípade, že je prázdna.
Dôvod: Môže dôjsť k poškodeniu stien zariadenia.
Rada: V zariadení vždy nechajte pohár s vodou. Voda absorbuje mikrovlnné žiarenie v prípade, že náhodne uvediete prázdne zariadenie do činnosti.

4. Ventilačné otvory na zadnej strane zariadenia **NEZAKRÝVAJTE** handričkou ani papierom.
Dôvod: Textília alebo papier sa môžu zapáliť od horúceho vzduchu, ktorý vychádza zo zariadenia.

5. Keď vyberáte riad zo zariadenia, **VŽDY** používajte ochranné rukavice.
Dôvod: Niektoré nádoby absorbujú mikrovlnné žiarenie a ohrievajú sa. Teplo sa taktiež prenáša z ohriatych potravín na nádoby. Nádoby môžu byť teda horúce.

6. **NEDOTÝKAJTE** sa výhrevných telies zariadenia ani vnútorných stien.
Dôvod: Steny môžu byť aj po skončení ohrevu veľmi horúce a môžu spôsobiť popáleniny. Nepribližujte sa k horúcim miestam. Zabráňte kontaktu horľavých materiálov s vnútorným priestorom zariadenia. Najskôr nechajte zariadenie vychladnúť.

7. Aby sa predišlo vzplanutiu vo vnútri zariadenia
- Do zariadenia nevkladajte horľavé materiály.
- Z papierových alebo plastových vreciek odstráňte drôtené/kovové spony.
- Zariadenie nepoužívajte na sušenie novín.
- Ak spozorujete dym, nechajte dvierka na zariadení zatvorené, zariadenie vypnite a odpojte sieťovú šnúru od elektrickej siete.

8. Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Aby sa teploty vyrovnali, nechajte zohrievané potraviny po ukončení ohrevu VŽDY aspoň 20 sekúnd odstáť.
- Jedlo počas ohrievania podľa potreby občas premiešajte. Premiešajte ho VŽDY aj na konci ohrevu.
- Aby nedošlo k nekontrolovanému varu a obareniu, pred ohrevom, počas ohrevu aj po ohreve je nutné tekutinu premiešať.
- V prípade obarenia postupujte podľa nasledujúcich pravidiel PRVEJ POMOCI:
  - * Ponorte obarené miesto do studenej vody aspoň na 10 minút.
  - * Postihnuté miesto prikryte čistým a suchým obväzom alebo gázou.
  - * Na postihnuté miesto nedávajte žiadne krémy, oleje ani pleťové mlieko.
- Nádobu **NIKDY** neplňte až po okraj. Vždy si zvoľte takú nádobu, ktorá je širšia na vrchnej ako na spodnej strane, aby tekutina pri vare nepretiekla. Fľaše s úzkym hrdlom môžu pri prehriatí explodovať.
- **VŽDY** predtým, ako dáte ohriate jedlo alebo nápoj dieťaťu, skontrolujte teplotu ohriatych potravín.
- Dojčenskú fľašu **NIKDY** neohrievajte s cumľom, v opačnom prípade môže fľaša pri prehriatí explodovať.
- Pri mikrovlnnom varení existuje riziko utajeného varu. Pri manipulácii s nádobou preto dávajte pozor.

9. Nepoškoďte sieťovú šnúru.
- Sieťovú šnúru a koncovku neponárajte do vody. Zabráňte kontaktu sieťovej šnúry s horúcimi predmetmi.
- V prípade, že je sieťová šnúra alebo koncovka poškodená, zariadenie nepoužívajte.

10. Keď otvárate dvierka zariadenia, stojte od neho minimálne na vzdialenosť paže.
Dôvod: Horúci vzduch alebo para môžu spôsobiť popálenie.

11. Vnútro zariadenia udržujte v čistote.
- Vnútro zariadenia vyčistite po každom použití vodou s miernym roztokom saponátu. Aby nedošlo k úrazu, pred čistením musí zariadenie úplne vychladnúť.

Dôvod: Zvyšky jedál alebo mastnota na stenách a dne zariadenia môžu poškodiť povrchovú úpravu a znížiť účinnosť zariadenia.

12. Počas činnosti zariadenia je možné, že budete počuť zvuk podobný cvakaniu, obzvlášť počas rozmrazovania.
Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa elektronicky mení výkon zariadenia. Nejde o poruchu.

13. Ak zariadenie pracuje prázdne, napájanie sa z bezpečnostných príčin automaticky preruší. So zariadením je možné opäť pracovať po cca 30 minútach.
- Neobávajte sa, ak zariadenie pokračuje v činnosti po dokončení varenia.
  Dôvod: Toto zariadenie je skonštruované tak, že po stlačení tlačidla Stop alebo po otvorení dvierok po určitom čase varenia (MV, GRIL, KONVEKČNÉ, MV + GRIL, MV + KONVEKČNÉ VARENIE) ešte niekoľko minút pracuje ventilátor bez činnosti mikrovlnnej energie (MV), aby sa ochladili vnútorné elektronické časti. Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

Bezpečnostné upozornenia (pokračovanie)

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas ohrevu alebo varení jedál v plastových nádobách, papierových obaloch alebo iných horľavých materiáloch je potrebné z času na čas nazrieť do zariadenia a skontrolovať, či sú obaly v poriadku.

VÝSTRAHA:

Keď sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, zariadenie nepoužívajte, kým ho neopraví autorizovaný servisný pracovník.

VÝSTRAHA:

Pre osoby, ktoré nie sú vyškolené na opravu tohto zariadenia, je nebezpečné vykonávať akékoľvek zásahy alebo opravy na zariadení predovšetkým vtedy, keď je potrebné odstrániť kryt, ktorý slúži ako ochrana pred mikrovlnným žiarením.

VÝSTRAHA:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

VÝSTRAHA:

Deťom bez dozoru dovoľte používať zariadenie iba v prípade, že sú schopné zariadenie používať bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva pri nesprávnom použití.

VÝSTRAHA:

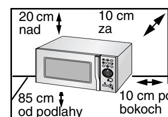
Počas konvekčného a kombinovaného varenia sú povrch zariadenia a dvierka horúce.

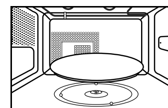
 Mikrovlnnú rúru **NEUVÁDZAJTE DO ČINNOSTI** bez spojky, otočného prstenca a otočného taniera.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

Mikrovlnnú rúru môžete umiestniť takmer na ľubovoľné miesto (drez alebo kuchynská linka, pohyblivý stolík, stôl).





1. Pri inštalácii zariadenia sa uistite, že je ponechaný voľný priestor minimálne 10 cm za zariadením a po bokoch, minimálne 20 cm nad zariadením a zariadenie musí byť minimálne 85 cm od podlahy.
2. Zo zariadenia vyberte všetky obalové materiály. Vložte otočný prstenec a otočný tanier. Skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča.
3. Zariadenie musí byť umiestnené tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k sieťovej šnúre.

 **NIKDY** neblokujte ventilačné otvory, inak by sa zariadenie mohlo prehriať a automaticky vypnúť. Zariadenie nebude možné použiť, kým dostatočne nevychladne.

 Z bezpečnostných dôvodov zapojte sieťovú šnúru do uzemnenej zásuvky striedavého prúdu 230 V, 50 Hz. Z bezpečnostných dôvodov môže poškodenú sieťovú šnúru vymeniť len výrobca alebo oprávnený pracovník v autorizovanom servise.

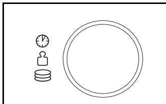
 Zariadenie **NEUMIESTŇUJE** na miesta so zvýšenou vlhkosťou, ani do blízkosti horúcich predmetov, ako je napr. klasická rúra na pečenie alebo radiátor. Pred použitím zariadenia skontrolujte, či napájanie vyhovuje požadovaným parametrom uvedeným v technických údajoch zariadenia. Ak používate predlžovaciu šnúru, musí mať rovnaké parametre ako sieťová šnúra. Pred prvým použitím očistite vnútro zariadenia a tesnenia vlhkou handričkou.

Nastavenie času

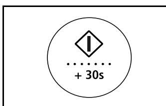
Mikrovlnná rúra disponuje vstavanými hodinami. Čas môžete zobraziť len v 24-hodinovom cykle. Hodiny je potrebné nastaviť:

- ***Po nainštalovaní zariadenia.***
- ***Po výpadku elektrickej energie.***

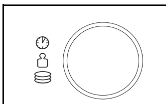
✉ Nezabudnite upraviť nastavenie času pri zmene letného a zimného času.



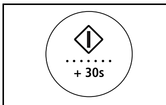
1. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte hodinu.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stlačte tlačidlo **Start** (◇).
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte minúty.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



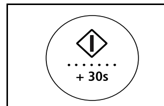
4. Ak je zobrazený správny čas, stlačte tlačidlo **Start** (◇).
   Výsledok: Čas je zobrazený vždy, ak rúru nepoužívate.

Overenie správnej činnosti mikrovlnnej rúry

Nasledovným jednoduchým postupom overíte správnu činnosť mikrovlnnej rúry. V prípade pochybností pozri časť “Ako postupovať v prípade pochybností alebo problémov” na ďalšej strane.

✉ Rúra musí byť zapojená do vhodnej elektrickej zásuvky. V rúre musí byť osadený otočný tanier. Ak je nastavený iný než maximálny výkon (100% - 900 W), zovretie vody bude trvať dlhšie.

Potiahnutím za rukoväť na pravej strane dvierok otvorte dvierka. Na otočný tanier položte sklenený pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Start** (◇) a stláčaním **Start** (◇) potrebný počet krát nastavte čas na 4 alebo 5 minút.
Výsledok: Rúra bude zohrievať vodu 4 alebo 5 minút. Voda by potom mala začať vrieť.

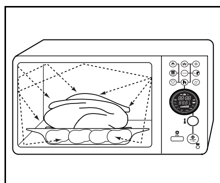
Ako mikrovlnná rúra funguje

Mikrovlnné žiarenie je tvorené elektromagnetickým žiarením s vysokofrekvenčným vlnením; tieto vlny prenikajú do jedla z každého smeru a ohrievajú molekuly vody, tukov a cukrov. Takto sa potravina uvarí alebo ohreje bez zmeny formy alebo farby.

Mikrovlnnú rúru môžete používať na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Ohrev***
- ***Varenie***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie generované magnetrónom sa distribuuje rovnomerne, keďže sa jedlo otáča na otočnom tanieri. Potravina sa tak uvarí rovnomerne.

2. Potravina absorbuje mikrovlnné žiarenie až do hĺbky 2,5 cm. Varenie potom pokračuje, pretože sa teplo rozširuje v potravine ďalej do hĺbky.

3. Čas varenia závisí od varnej nádoby a vlastností potraviny:
- Množstvo a hustota
- Obsah vody
- Počiatočná teplota (zmrazená alebo chladená potravina)



Keďže sa vnútro potraviny varí šírením tepla v potravine, varenie pokračuje aj po vybratí potraviny z rúry. Časy odstátia udávané v receptoch a tomto návode je preto potrebné dodržiavať, aby sa zabezpečilo:
- Rovnomerné uvarenie potraviny aj v jej strede.
- Uvarenie rovnakou teplotou v celej potravine.

Ako postupovať v prípade pochybností alebo problémov

SK

Oboznámenie s novým zariadením vždy určitý čas trvá. Ak sa počas prevádzky systému vyskytne akýkoľvek problém uvedený nižšie, pokúste sa ho vyriešiť pomocou nižšie uvedeného prehľadu. Ušetríte čas a náklady spojené s kontaktovaním servisu.

◆ Nasledovné javy sú bežné.
- Kondenzácia vo vnútri zariadenia.
- Prúd vzduchu okolo dvierok a okolo zariadenia.
- Svetelné odrazy okolo dvierok a okolo zariadenia.
- Para unikajúca popri dvierkach alebo z vetracích otvorov.

◆ Jedlo sa vôbec neohrieva.
- Nastavili ste správne časovač a stlačili ste tlačidlo **Start** (◇)?
- Sú dvierka správne zatvorené?
- Nepreťažili ste elektrickú sieť a nevypadli poistky alebo istič?

◆ Jedlo sa ohrieva na príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.
- Je nastavený správny čas ohrevu pre dané jedlo?
- Je nastavená správna úroveň výkonu?

◆ Vo vnútri zariadenia sa vyskytuje iskrenie, praskanie alebo elektrický oblúk.
- Nepoužili ste nádobu s kovovou povrchovou úpravou?
- Nenechali ste vo vnútri zariadenia vidličku alebo iný kovový predmet?
- Nie je alobal príliš blízko vnútorných stien?

◆ Zariadenie spôsobuje interferencie s rádiovým alebo televíznym signálom.
- Keď je zariadenie v prevádzke, môže sa vyskytnúť slabá interferencia s rádiovým alebo televíznym signálom. Nejde o poruchu.
  * Riešenie: Umiestnite zariadenie ďalej od rádia, TVP alebo antény.
- Ak interferencia zasiahne mikroprocesor zariadenia, môže dôjsť k resetovaniu displeja.
  * Riešenie: Odpojte sieťovú šnúru od elektrickej siete a znova ju zapojte. Nastavte znova správny čas.

◆ Indikuje sa hlásenie « E - 25 »
- Hlásenie « E - 25 » sa zobrazí automaticky, aby sa predišlo prehriatiu zariadenia. Aby sa hlásenie « E - 25 » aktivovalo, stlačením tlačidla " ◎ " aktivujte inicializačný režim.

Ak problém pretrváva aj po vykonaní uvedených riešení, kontaktujte predajcu alebo autorizovaný servis Samsung.

Nasledovné informácie by ste mali ovládať;

- ***Typové označenie (Model No.) a výrobné číslo (Serial No.) - sú zvyčajne vyznačené na zadnej časti zariadenia.***
- ***Informácie o záruke.***
- ***Presný popis problému.***

Potom sa obráťte na autorizovaného predajcu alebo servis SAMSUNG.

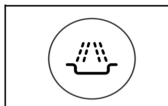
Varenie/Ohrev

SK

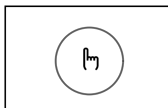
Nasledovný postup popisuje, ako ohrievať alebo variť jedlo.

 Keď nechávate zariadenie bez dozoru, VŽDY najskôr skontrolujte nastavenia ohrevu.

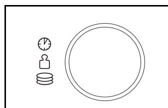
Otvorte dvierka. Položte pokrm do stredu otočného taniera. Zatvorte dvierka. Nikdy nezapínajte prázdne zariadenie.



1. Stlačte tlačidlo **mikrovny** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledovné indikácie:
   ( ) (mikrovlnný režim)
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.

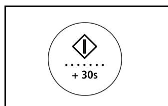


2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte požadovanú úroveň výkonu. Jednotlivé úrovne výkonu sú uvedené v tabuľke.
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
   - Príklad: Pre nastavenie času varenia na 3 minúty a 30 sekúnd otáčaním otočného ovládača doprava nastavte 3:30.

   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáčať. Varenie sa začne. Po skončení:
   - ◆ Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

 Ak chcete zistiť aktuálny výkon rúry, jedenkrát stlačte tlačidlo **Select** ( ). Ak chcete počas varenia zmeniť nastavenie výkonu, stláčaním tlačidla **Select** ( ) zmeňte nastavenie.

Rýchle spustenie:

 Ak chcete jedlo ohrievať krátky čas pri maximálnej úrovni výkonu, jednoducho stlačte tlačidlo **+30s** ( ) jedenkrát pre každých 30 sekúnd ohrevu. Zariadenie sa okamžite zapne.

Nastavenie výkonu a času

Funkcia nastavenia výkonu umožňuje nastaviť množstvo šíriacej sa energie a následne čas potrebný na uvarenie alebo ohrev pokrmu podľa jeho typu a množstva. Zvoliť si môžete zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percentá	Výkon
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
NIŽŠIA STREDNÁ	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a tomto návode zodpovedá indikovaným špecifickým úrovniam výkonu.

Ak zvolíte...	Čas varenia musí byť...
Vyššiu úroveň výkonu	Kratší.
Nižšiu úroveň výkonu	Dlhší.

Zastavenie varenia

Varenie môžete zastaviť kedykoľvek, takže je možné:

- ***Skontrolovať jedlo.***
- ***Otočiť jedlo alebo ho premiešať.***
- ***Ponechať ho odstáť.***

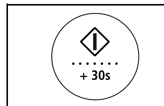
Pre zastavenie varenia...	Vykonajte...
Dočasne	Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete varenie obnoviť, zatvorte dvierka a znova stlačte tlačidlo **Start** (⟐).
Úplne	Stlačte tlačidlo **Stop** (⊜). Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak chcete zrušiť nastavenia varenia, znova stlačte tlačidlo **Stop** (⊜).

Nastavenie času varenia

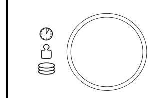
SK

Tak ako pri tradičnom varení môže byť nutné podľa vlastností pokrmu a vašich preferencií precízne nastaviť čas varenia. Môžete:

- ***Jednoduchým otvorením dvierok skontrolovať, v akom stave je úprava jedla.***
- ***Predĺžiť alebo skrátiť zostávajúci čas varenia.***



1. Ak chcete čas varenia predĺžiť, stlačte tlačidlo **+30s** (⟐) jedenkrát pre každých 30 sekúnd času navyše.
   - Príklad: Ak chcete čas predĺžiť o tri minúty, stlačte tlačidlo **+30s** (⟐) šesťkrát.



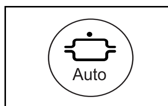
2. Ak chcete čas varenia predĺžiť alebo skrátiť počas samotného varenia, otočte **otočný ovládač** doprava alebo doľava.

Používanie funkcie automatického varenia

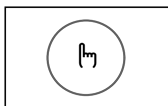
Funkcia automatického varenia ( ) disponuje predprogramovanými časmi varenia. Úroveň výkonu ani čas varenia nie je potrebné nastavovať.
Otáčaním otočného ovládača môžete nastaviť veľkosť porcie.

 Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie.

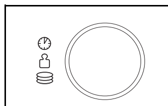
Otvorte dvierka. Položte pokrm do stredu otočného taniera. Zatvorte dvierka.



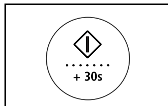
1. Stlačte tlačidlo **automatického varenia** ( ).
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte typ pripravovaného jedla. Popis jednotlivých predprogramovaných nastavení je uvedený v tabuľke.
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte veľkosť porcie.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok: Pokrm sa pripraví podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   - ◆ Po dokončení rozmrazovania zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené jednotlivé programy funkcie automatického varenia ako aj hmotnosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Programy 1, 4 a 5 využívajú len mikrovlnnú energiu.
Program 3 využíva kombináciu mikrovlnného varenia a grilovania.
Program 2 využíva kombináciu mikrovlnného a konvekčného varenia.

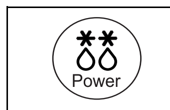
Kód	Potravina	Hmotnosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
	Polotovary (chladené)	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg	3 min.	Jedlo položte na keramický tanier a prikryte ho potravinárskou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá zložené z troch zložiek (napríklad mäso s omáčkou, zelenina a prílohy, ako sú zemiaky, ryža alebo cestoviny).
	Zmrazená pizza	0,3-0,4 kg 0,45-0,55 kg 0,6-0,7 kg	-	Zmrazenú pizzu (-18°C) položte na nízky podstavec, ak chcete ohrievať dve pizze, položte jednu na nízky a druhú na vysoký podstavec.
	Porciované kurča	0,2-0,3 kg (1 ks) 0,4-0,5 kg (2 ks) 0,6-0,7 kg (3 ks) 0,8-0,9 kg (3-4 ks)	2-3 min.	Porciované kurča potrite olejom a ochuťte ho korením, soľou a paprikou. Kúsky rozmiestnite po celej ploche podstavca dookola, kožou nadol. Otočte ich ihneď po pípnutí.
	Čerstvá zelenina	0,2-0,25 kg 0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 min.	Zeleninu odvážte po umytí, očistení a nakrájaní na malé kúsky. Vložte ich do sklenenej misy s krytom. Pridajte 30 ml (2 lyžice) vody, ak varíte 200-250 g, 45 ml (3 lyžice) vody, ak varíte 300-450 g a 60-75 ml (4-5 lyžíc) vody, ak varíte 500-750 g. Pri varení väčšieho množstva premiešajte jedenkrát počas varenia.
	Olúpané zemiaky	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 min.	Zemiaky odvážte po ošúpaní, umytí, očistení a nakrájaní na malé kúsky. Vložte ich do sklenenej misy s krytom. Pridajte 45 ml (3 lyžice) vody, ak varíte 300-450 g a 60 ml (4 lyžice) vody, ak varíte 500-750 g.

Používanie funkcie výkonného rozmrazovania

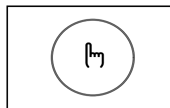
Funkcia výkonného rozmrazovania ( ) umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky. Jednoducho zvolíte len program a nastavíte hmotnosť.

☛ Používajte len nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie.

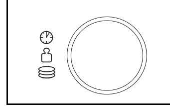
Otvorte dvierka. Vložte rozmrazovanú potravinu do keramickej nádoby a do stredu otočného taniera. Zatvorte dvierka.



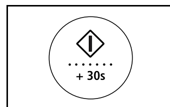
1. Stlačte tlačidlo **výkonného rozmrazovania** ( ).
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



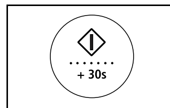
2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte typ pripravovaného jedla. Popis jednotlivých predprogramovaných nastavení je uvedený v tabuľke.
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte hmotnosť rozmrazovanej potraviny.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie začne.
   - Počas rozmrazovania zaznie pípnutie, ktoré vás upozorní, že je potrebné jedlo obrátiť.



5. Ďalším stlačením **Start** ( ) dokončíte proces rozmrazovania.
   Výsledok: Po dokončení rozmrazovania zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

☛ Jedlo je možné rozmrazovať aj manuálne. V takomto prípade zvoľte funkciu mikrovlnného varenia a nastavte úroveň výkonu na 180 W. Podrobnejšie informácie pozri v časti “Rozmrazovanie” na str. 24.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené jednotlivé programy funkcie výkonného rozmrazovania ako aj hmotnosti porcií, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte z jedla všetky obaly. Mäso, hydinu, ryby položte na keramický tanier.

Kód	Potravina	Hmotnosť porcie	Čas odstátia	Odporúčania
	Mäso	0,2~2 kg	20-90 min.	Prikryte okraje alobalom. Keď zariadenie zapípa, mäso otočte. Tento program je vhodný pre hovädzie, jahňacie, bravčové mäso, rezne, kotlety a mleté mäso.
	Hydina	0,2~2 kg	20-90 min.	Prikryte konce stehien a krídiel alobalom. Keď zariadenie zapípa, hydinu otočte. Tento program je vhodný pre celú aj porciovanú hydinu.
	Ryby	0,2~2 kg	20-60 min.	Prikryte chvost ryby alobalom. Keď zariadenie zapípa, rybu otočte. Tento program je vhodný pre celé ryby aj pre filé.
	Chlieb/ Koláče	0,12~1 kg	10-60 min.	Položte chlieb alebo koláče na kúsok papiera na pečenie. Keď zariadenie zapípa, chlieb alebo koláče otočte (zariadenie pokračuje v činnosti a zastaví sa, ak otvoríte dvierka). Tento program je vhodný pre všetky druhy celého aj krájaného chleba, pre rožky aj bagety. Rožky umiestnite do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, keksy, syrové koláče a kysnuté cesto. Program nie je vhodný pre lístkové cesto, linecké pečivo, ovocné a šľahačkové zákusky a koláče s čokoládovou polevou.
	Ovocie	0,1~0,6 kg	5-20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochú sklenenú misu alebo použite plytký keramický tanier. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

Používanie smažiacej platne

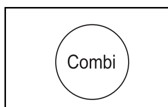
SK

Pri bežnom mikrovlnnom varení alebo jeho kombinácii s grilovaním/ konvekčným varením, potraviny z cesta (cestoviny a pizza) zvlhnú. Smažiaca platňa Samsung pomáha udržiavať chrumkavosť potraviny. Smažiacu platňu je tiež možné využiť na slaninu, vajcia, klobásy atď.

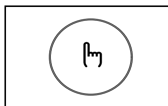
☛ Pred používaním smažiacej platne ju na cca 3 až 5 minút predhrejte kombináciou režimov:

- Kombináciou konvekčného (220°C) a mikrovlnného varenia (výkon 600 W).
- Kombináciou grilovania a mikrovlnného varenia (výkon 300 W).
- Pozri str. 17.

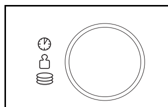
1. Predhrejte smažiaciu platňu uvedeným postupom.
   - Vždy používajte rukavice, pretože smažiaca platňa bude veľmi horúca.
2. Ak pripravujte jedlo ako slanina a vajcia, aby sa získal hnedastý povrch jedla, potrite platňu olejom.
3. Položte pokrm na smažiacu platňu.
   - Na smažiacu platňu nekladťe žiadne teplu neodolné nádoby (napr. plastový riad).
4. Položte smažiacu platňu na otočný tanier v rúre.
   - Smažiacu platňu nikdy nevkladajte do rúry bez vloženého otočného taniera.



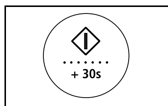
5. Stlačte tlačidlo **Combi**.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



6. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) zvoľte požadovaný kombinovaný režim.
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.

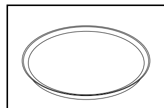


7. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



8. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok: Varenie sa začne.
   ◆ Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

Čistenie smažiacej platne



Smažiacu platňu najlepšie vyčistíte teplou vodou a saponátom a následným opláchnutím v čistej vode. Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie. Môže sa poškodiť povrch platne.

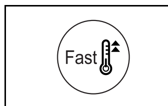


Keďže je povrch smažiacej platne z teflónu, v prípade jej nesprávneho používania môže dôjsť k jej poškodeniu.

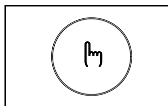
- Na platni nikdy nič nekrájajte. Pred krájaním jedla vždy jedlo postavte mimo platne.
- Potravinu na platni otáčajte plastovým alebo dreveným náradím.

Automatický rýchly predohrev rúry

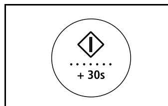
Pri konvekčnom varení sa pred vložením jedla do rúry odporúča jej predohrev na vhodnú teplotu.
Keď má rúra požadovanú teplotu, udrží si ju cca 10 minút; potom sa automaticky vypne.
Skontrolujte, či je výhrevné teleso v správnej pozícii zodpovedajúcej požadovanému typu varenia.



1. Stlačte tlačidlo **rýchleho automatického predohrevu** (Fast).
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stlačte tlačidlo **Select** ( ) a jeho následným stláčaním potrebný počet krát nastavte teplotu.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledovné indikácie:
   250°C (teplota)
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



3. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok: Rúra sa predhreje na stanovenú teplotu.
   - S dosiahnutím nastavenej teploty rúra 6-krát zapípa a dosiahnutá teplota sa uchová cca 10 minút.
   - Po 10 minútach rúra 4-krát zapípa a vypne sa.

Ak sa dosiahne nastavená vnútorná teplota, 6-krát zaznie pípnutie a teplota sa udrží cca 10 minút.

Ak chcete zistiť aktuálnu teplotu vnútri rúry, stlačte tlačidlo **rýchleho automatického predohrevu** (Fast).

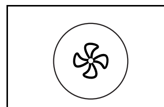
Konvekčné varenie

Konvekčný režim umožňuje pripravovať pokrm rovnako ako v tradičnej teplovzdušnej rúre. Mikrovlnný režim sa nepoužíva. Teplotu môžete nastaviť od 40°C do 250°C v ôsmich stupňoch. Maximálny čas varenia je 60 minút.

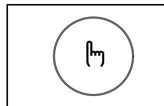


Ak chcete rýchlo automaticky predhriať rúru.
- Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.
- Lepšie prepečenie a hnedastý povrch dosiahnete pri používaní nízkeho podstavca.

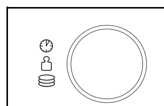
Skontrolujte, či je výhrevné teleso vo vodorovnej pozícii a či je otočný tanier na mieste. Otvorte dvierka a vložte nádobu na nízky podstavec a následne na otočný tanier.



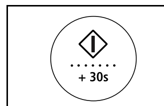
1. Stlačte tlačidlo **konvekčného varenia** ( ).
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte teplotu.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledovné indikácie:
   (konvekčný režim)
   250°C (teplota)
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok: Varenie sa začne:
   - Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká "0". Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.



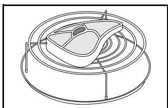
Teplotu môžete kedykoľvek skontrolovať stlačením tlačidla **rýchleho automatického predohrevu** (Fast).

Grilovanie

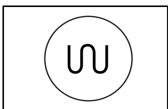
Gril umožní rýchlo zapiecť a dohneda upiecť pokrm bez používania mikrovlnnej energie.

- ***Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.***
- ***Lepšie prepečenie a grilovanie dosiahnete pri používaní vysokého podstavca.***

Skontrolujte, či je výhrevné teleso vo vodorovnej pozícii a či je príslušný podstavec na mieste.



1. Otvorte dvierka a vložte potravinu na podstavec.



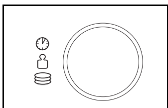
2. Stlačte tlačidlo **grilu** (ꟺ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledovné indikácie:



(grilovací režim)

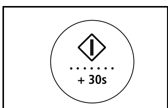
Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.

- Teplotu grilovania nie je možné nastaviť.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte čas grilovania.
- Maximálny čas grilovania je 60 minút.

Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



4. Stlačte tlačidlo **Start** (◇).
Výsledok: Grilovanie začne:
- ◆ Po dokončení grilovania zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

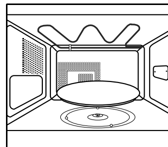
Nastavenie polohy výhrevného telesa

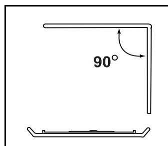
Výhrevné teleso sa používa pri grilovaní.
Výhrevné teleso sa používa pri konvekčnom varení, grilovaní alebo pečení na ražni. Môžete ho umiestniť do jednej z dvoch polôh:

- ***Vodorovná poloha pre konvekčné varenie a grilovanie.***



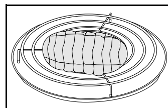
Polohu výhrevného telesa meňte len vtedy, keď je vychladnuté.
Pri umiestňovaní do zvislej polohy neaplikujte nadmernú silu.





Pre nastavenie výhrevného telesa do...	Vykonajte...
Zvislej polohy	◆ Potiahnite výhrevné teleso nadol. ◆ Pritlačte ho smerom k zadnej stene tak, aby s ňou bolo rovnobežné.
Vodorovnej polohy (konvekčné varenie a grilovanie)	◆ Potiahnite výhrevné teleso smerom k vám. ◆ Pritlačte ho nahor tak, aby bolo rovnobežné s vrchnou stenou vnútra rúry.

Výber príslušenstva



Tradičné konvekčné varenie nevyžaduje žiadne špeciálne nádoby. Mali by ste však používať len také nádoby, ktoré používate v normálnej rúre.
Špeciálny riad určený na používanie v mikrovlnnej rúre nie je zvyčajne vhodný na konvekčné varenie; nepoužívajte plastový riad, papierové poháre, servítky atď.
Ak chcete zvoliť kombinované varenie (mikrovlnné a konvekčné alebo grilovanie), používajte len nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej aj konvekčnej rúre. Kovový riad alebo nástroje môžu poškodiť rúru.

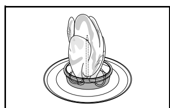


Podrobnosti o vhodnom riade a náradí pozri v časti Vhodný riad do mikrovlnnej rúry na str. 20.

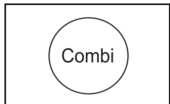
Opekanie na ražni

Opekanie na ražni je vhodné používať pri opekaní pokrmov, keďže ich nepotrebujete otáčať. Môžete ho používať pri kombinovanom mikrovlnnom a konvekčnom varení.

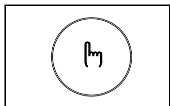
 Hmotnosť mäsa musí byť rovnomerne rozložená po celom ražni a ražeň sa musí otáčať voľne. Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.



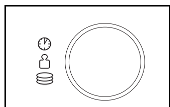
1. Prepichnite ražeň cez stred mäsa.
Príklad: Ražeň prepichnite cez chrbát a prsia kurčaťa.
Ražeň položte na jeho podstavec a podstavec položte do sklenenej misy. Sklenenú misu položte na otočný tanier. Aby bolo mäso pekne hnedé, potrite ho kuchynským olejom.



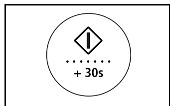
2. Stlačte tlačidlo **Combi**.
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



3. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte požadovaný kombinovaný režim. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke pre kombinované režimy a úrovne výkonu.
Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



4. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
Maximálny čas varenia je 60 minút.
Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



5. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
Výsledok:
- Kombinované varenie začne.
- Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

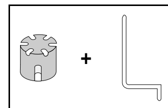
Režim	Úroveň výkonu
C 1	MV (300W) + Gril
C 2	MV (180W) + konvekčné (200°C)
C 3	MV (450W) + konvekčné (200°C)
C 4	MV (600W) + konvekčné (220°C)

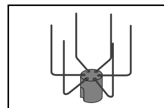
Používanie vertikálneho multiražňa

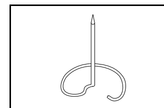
SK

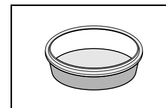
MULTIRAŽEŇ NA KEBAB

Pomocou multiražňa so 6 kebabovými ihlami môžete jednoducho opekať mäso, hydinu, ryby, zeleninu (napr. cibuľu, papriku alebo cukine) a ovocie nakrájané na plátky.
Uvedené potraviny môžete opekať na kebabových ihlách pomocou konvekčného alebo kombinovaného režimu.


Podstavec na ihly, Ihla


Multiražeň


Ražen - Roštovací podstavec


Sklenená misa

POUŽÍVANIE MULTIRAŽŇA S KEBABOVÝMI IHLAMI

1. Na prípravu kebabov na multiražni sa používa 6 ihiel.
2. Na každú ihlu napichnite rovnaké množstvo potraviny.
3. Roštovací podstavec položte do sklenenej misy a potom vložte multiražeň.
4. Sklenenú misu s multiražňom položte na otočný tanier.

 Pred grilovaním skontrolujte, či je výhrevné teleso grilu v správnej polohe na zadnej stene vnútra rúry a nie na vrchu.

VYBRATIE MULTIRAŽŇA Z RÚRY PO GRILOVANÍ

1. Pri vyberaní sklenenej misy s multiražňom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.
2. V rukaviciach tiež vyberte multiražeň z jeho podstavca.
3. Opatrne vyberte ihly a jedlo z ihiel skladajte pomocou vidličky.

 Multiražeň nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu. Preto ho čistite v teplej vode a saponáte ručne. Po použití vertikálny multiražeň vyberte z rúry.

SK

Kombinované varenie

Aby ste uvarili rýchlo a pekne do hneda, môžete skombinovať mikrovlnné varenie s grilovaním.

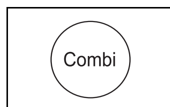


VŽDY používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie aj varenie v bežnej rúre. Ideálny je sklenený a keramický riad, pretože umožní rovnomerné prenikanie mikrovĺn do potraviny.

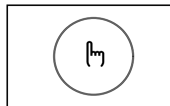
Pri manipulácii s riadom VŽDY používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.

Varenie a grilovanie bude účinnejšie, ak použijete vysoký podstavec.

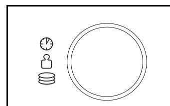
Otvorte dvierka. Položte pokrm na podstavec, ktorý najviac vyhovuje typu vareného pokrmu. Položte podstavec na otočný tanier. Zatvorte dvierka.



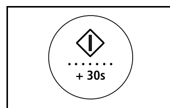
1. Stlačte tlačidlo **Combi**.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.



2. Stláčaním tlačidla **Select** ( ) nastavte požadovaný kombinovaný režim. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke pre kombinované režimy a úrovne výkonu.
   Ďalej: Otáčajte blikajúci ovládač.



3. Otáčaním **otočného ovládača** nastavte požadovaný čas varenia.
   Maximálny čas varenia je 60 minút.
   Ďalej: Stlačte blikajúce tlačidlo.

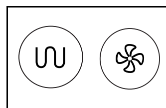


4. Stlačte tlačidlo **Start** ( ).
   Výsledok:
   - Kombinované varenie začne.
   - Po dokončení varenia zaznie pípnutie a štyrikrát zabliká “0”. Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne.

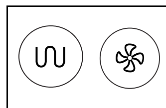
Režim	Úroveň výkonu
C 1	MV (300W) + Gril
C 2	MV (180W) + konvekčné (200°C)
C 3	MV (450W) + konvekčné (200°C)
C 4	MV (600W) + konvekčné (220°C)

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Zariadenie je vybavené funkciou detskej poistky, ktorá Vám umožňuje zariadenie uzamknúť a zabrániť tak deťom alebo inej neoboznámenej osobe obsluhovať ho.
Zariadenie je možné uzamknúť kedykoľvek.



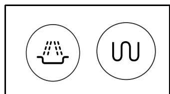
1. Stlačte naraz tlačidlá **grilu** a **konvekčného varenia** (na cca 1 sekundu).
   Výsledok:
   - Zariadenie je uzamknuté.
   - Zobrazí sa nasledovná indikácia “**L**”.



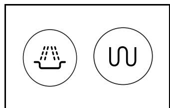
2. Stlačte naraz tlačidlá **grilu** a **konvekčného varenia** (na cca 1 sekundu).
   Výsledok: Zariadenie je možné normálne používať.

Vypnutie zvukového signálu

Kedykoľvek môžete vypnúť zvukový signál.



1. Stlačte naraz tlačidlá **mikrovlny** ( ) a **grilu** ( ) (na cca 1 sekundu).
   Výsledok: Zariadenie nebude pri skončení varnej funkcie pípať.



2. Zvukový signál znova zapnete opätovným súčasným stlačením tlačidiel **mikrovlny** ( ) a **grilu** ( ) (na cca 1 sekundu).
   Výsledok: Zariadenie bude pracovať normálne.

Manuálne zastavenie otáčania otočného taniera

SK

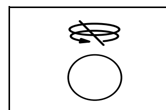
Tlačidlo zapnutia/vypnutia otáčania otočného taniera ( ) umožní zastaviť otáčanie otočného taniera pri objemných jedlách, ktoré vyplnia celé vnútro rúry (len režim manuálneho varenia).



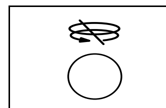
Výsledky však budú menej dokonalé, pretože varenie nebude dokonale rovnomerné. Odporúčame jedlo v polovici varenia ručne otočiť.

Výstraha! Otočný tanier nikdy nepoužívajte v prázdnej rúre bez jedla.

Dôvod: Môže dôjsť k požiaru alebo poškodeniu zariadenia.



1. Stlačte tlačidlo **zapnutia/vypnutia otáčania otočného taniera** ( ).
   Výsledok: Otočný tanier sa nebude otáčať.



2. Ak chcete, aby sa otočný tanier opäť otáčal, znova stlačte tlačidlo **zapnutia/vypnutia otáčania otočného taniera** ( ).
   Výsledok: Otočný tanier sa bude otáčať.



Nestláčajte tlačidlo **zapnutia/vypnutia otáčania otočného taniera** ( ) počas varenia. Pred stlačením tlačidla **zapnutia/vypnutia otáčania otočného taniera** ( ) zastavte varenie.

Vhodný riad do mikrovlnnej rúry

Ak sa má jedlo v mikrovlnnej rúre zohriať, mikrovlnné žiarenie musí cez jedlo prechádzať bez toho, aby bolo odrážané alebo pohlcované použitým riadom.
Pri výbere riadu buďte obozretný. Ak je riad vhodný do mikrovlnnej rúry, netreba sa obávať.
V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne typy riadu a spôsob, ako ho v mikrovlnnej rúre používať.

Riad	Vhodný do mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal	✓✗	Je možné ho použiť v malých množstvách na ochranu plôch pred prehriatím alebo prevarením. Iskrenie alebo oblúk sa môže vyskytnúť v prípade, že je alobal príliš blízko stien zariadenia, alebo je ho použité veľké množstvo.
Smažiaca platňa	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a jemný porcelán sú vhodné, ak nie sú ozdobené kovovými ornamentami.
Jednorazové polyesterové a papierové taniere	✓	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto materiáloch.
Balenie jedál rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a obaly	✓	Je možné ich použiť na mierny ohrev. Pri prehriatí sa polystyrén môže roztopiť.
• Papierové alebo novinové vrecká	✗	Môžu sa vznietiť.
• Recyklovaný papier alebo kovové ozdoby	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo oblúk.
Sklo		
• Žiaruvzdorné sklo	✓	Je vhodné, ak nie je ozdobené kovovými ornamentami.
• Tenké sklo	✓	Je možné ho použiť na mierny ohrev jedla alebo nápojov. Pri náhlom ohriatí môže tenké sklo prasknúť.
• Zaváraninové poháre	✓	Je potrebné odobrať veko. Je možné ich použiť iba na mierny ohrev.
Kovové nádoby		
• Riad	✗	Môžu spôsobiť iskrenie alebo vznietenie.
• Kovové sponky a uzávery	✗	
Papier		
• Taniere, poháre, servítky a papier na pečenie	✓	Je možné ich použiť na krátky mierny ohrev. Použite ich aj na pohltenie nadbytočnej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo oblúk.
Plasty		
• Tégliky	✓	Je možné ich použiť, ak sú tepluodolné. Niektoré plasty sa pri vysokej teplote deformujú alebo menia farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Potravinárska fólia	✓	Je možné ju použiť na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Jedlo je potrebné z mikrovlnnej rúry vyberať opatrne kvôli unikajúcej horúcej pare.
• Vrecká na zmrazenie potravín	✓✗	Je možné ich použiť, ak sú varné a určené pre použitie v rúrach. Nemali by byť vzduchotesné. Ak je potrebné, prepichnite ich vidličkou.
Voskový papier alebo papier na pečenie (mastný)	✓	Je možné ho použiť na zachovanie vlhkosti a ako ochranu proti rozstrekovaniu.

✓ **:Odporúčané**
✓✗ **:Používať opatrne**
✗ **:Nie je bezpečné**

MIKROVLNY

Mikrovlnné žiarenie prenikajú do jedla z každého smeru a ohrievajú molekuly vody, tukov a cukrov.
Žiarenie tieto molekuly rozkmitá. Rýchly pohyb molekúl veľmi rýchlo ohrieva jedlo.

VARENIE

Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie:

Aby bola účinnosť maximálna, nádoba musí prepúšťať mikrovlnné žiarenie do potraviny. Mikrovlny sú odrážané kovom, napr. antikorom, hliníkom a meďou, prejdú však cez keramiku, sklo, porcelán a plast a tiež papier a drevo. Jedlo preto nikdy nevarte v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie:

Pre mikrovlnné varenie sú vhodné rôzne druhy potravín vrátane čerstvej/mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, strukovín, rýb a mäsa. V mikrovlnnej rúre tiež môžete variť omáčky, krémy, polievky, pudingy, zaváraniny a pod. Obecne povedané, mikrovlnné varenie je ideálne pre všetky druhy potravín bežne pripravovaných na klasickom sporáku. Rozpúšťanie napr. masla alebo čokolády pozri v časti s tipmi, technickými postupmi a radami.

Zakrývanie počas varenia

Zakrývanie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože sa odparuje voda vo forme pary a prispieva tak k varnému procesu. Jedlo môžete zakrývať rôznymi spôsobmi: napr. keramickým tanierom, plastovým krytom alebo vhodnou fóliou.

Časy odstátia

Po dovarení je dôležité nechať jedlo odstáť, aby sa teplota vnútri potraviny vyrovnala.

Tipy pre úpravu zmrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračovať. Počas varenia dvakrát premiešajte a jedenkrát po skončení varenia. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas odstátia zakryte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	0,15 kg	600W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	0,3 kg	600W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Hrach	0,3 kg	600W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zelená fazuľka	0,3 kg	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Zeleninová zmes (mrkva/ hrach/ kukurica)	0,3 kg	600W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zeleninová zmes (čína)	0,3 kg	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.

Tipy pre úpravu ryže a cestovín

Ryža: Použite veľkú sklenenú misu s krytom - ryža pri varení zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po varení ešte pred odstátím premiešajte. Posoľte, ochuťte a pridajte maslo.
Poznámka: Ryža po dokončení varenia nemusí absorbovať úplne všetku vodu.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misu. Pridajte horúcu vodu, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté.
Príležitostne počas varenia a po varení premiešajte. Počas odstátia zakryte. Potom dôkladne oceďte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (varená v pare)	0,25 kg 0,37 kg	900W	15-16 17,5-18,5	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (varená v pare)	0,25 kg 0,37 kg	900W	20-21 22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmes ryže (ryža + divoká ryža)	0,25 kg	900W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes zrna (ryža + obilie)	0,25 kg	900W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	0,25 kg	900W	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

SK

Tipy pre úpravu čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Pridajte 30 - 45 ml studenej vody (2-3 lyžice) na každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo - pozri tabuľku. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračovať. Počas varenia a po varení jedenkrát premiešajte. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas 3-minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnaké kúsky. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Každú čerstvú zeleninu treba variť pri maximálnom výkone (900 W).

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	0,25 kg 0,5 kg	4,5-5 7-8	3	Pripravte rovnaké hlávky. Rozmiestnite ich do stredu.
Ružičkový kel	0,25 kg	6-6,5	3	Pridajte 60 - 75 ml (5 - 6 lyžíc) vody.
Mrkva	0,25 kg	4,5-5	3	Mrkvu nakrájajte na rovnaké kúsky.
Karfiol	0,25 kg 0,5 kg	5-5,5 7,5-8,5	3	Pripravte rovnaké hlávky. Veľké hlávky prekrojte na polovice. Rozmiestnite ich do stredu.
Cukina	0,25 kg	4-4,5	3	Cukinu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody alebo hrudku masla. Varte do mäkka.
Baklažán	0,25 kg	3,5-4	3	Baklažán nakrájajte na kúsky a potrite 1 lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	0,25 kg	4-4,5	3	Pór nakrájajte na plátky.
Huby	0,12 kg 0,12 kg	1,5-2 2,5-3	3	Pripravte malé celé huby, alebo ich nakrájajte na plátky. Nepridávajte vodu. Potrite citrónovou šťavou. Posoľte a okoreňte. Pred podávaním oceďte.
Cibuľa	0,25 kg	5-5,5	3	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 lyžicu) vody.
Paprika	0,25 kg	4,5-5	3	Papriku nakrájajte na plátky.
Zemiaky	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnaké polky alebo štvrtiny.
Biela kapusta	0,25 kg	5,5-6	3	Kapustu nakrájajte na malé kocky.

OHREV

Mikrovlnná rúra ohrieva jedlo rýchlejšie než bežná rúra a sporák.
Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky. Časy v tabuľke platia pre tekutiny s izbovou teplotou cca +18 až +20°C alebo pre chladené potraviny s teplotou cca +5 až +7°C.

Vkladanie a zakrývanie

Neohrievajte veľké kusy ako napr. celé mäso - takto sa okraje jedla prevaria a vysušia, kým vnútro ešte nebude zohriate. Ohrev malých kúskov je účinnejší.

Nastavenie výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa ohrievajú pri výkone 900 W a iné je potrebné ohrievať pri výkonoch 600 W, 450 W alebo len 300 W.
Pozri orientačnú tabuľku.
Všeobecne je lepšie ohrievať jedlo pri nižšom výkone, ak je jedlo jemné, je ho veľa, alebo ak má tendenciu rýchlo sa zohriať (napr. mleté potraviny).
Pre najlepšiu účinnosť počas ohrevu jedlo premiešajte alebo otočte. Pred podávaním znova podľa možností premiešajte.
Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnosť. Aby nedošlo k nekontrolovanému varu a obareniu, pred ohrevom, počas ohrevu aj po ohreve je nutné tekutinu premiešať. Počas odstátia nechajte potravinu v rúre. Odporúčame do nápoja vložiť plastovú alebo sklenenú lyžicu. Vyhnite sa prehriatiu (a následnému znehodnoteniu) jedla. Je lepšie nastaviť kratší čas a potom prípadne pridať ďalší čas ohrevu.

Čas ohrevu a odstátia

Pri prvom ohrievaní danej potraviny je vhodné poznačiť si čas potrebný na jej ohriatie. Hodí sa vám to pri ďalšom ohrievaní.
Vždy skontrolujte, či je jedlo zohriate aj vnútri.
Po ohreve nechajte jedlo odstáť - teplota sa musí vyrovnať. Odporúčaný čas odstátia po ohreve je 2-4 minúty, ak v prehľade nie je uvedené inak.
Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnosť. Pozri tiež časť s bezpečnostnými upozorneniami.

OHREV TEKUTÍN

Aby sa teploty vyrovnali, nechajte zohrievané potraviny po ukončení ohrevu minimálne 20 sekúnd odstáť. Jedlo počas ohrievania podľa potreby občas premiešajte. Premiešajte ho VŽDY aj na konci ohrevu. Aby sa predišlo utajenému varu a prípadnému obareniu, je potrebné vložiť do nápoja plastovú alebo sklenenú lyžicu a nápoj premiešať pred, počas a po ohrievaní.

SK

OHREV DETSKÝCH POKRMOV

DETSKÉ POKRMY:
Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Po ohreve dobre premiešajte! Pred podávaním nechajte 2 - 3 minúty odstáť. Znova premiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčané teploty pred podávaním: v rozsahu 30 - 40°C.
DETSKÉ MLIEKO:
Nalejte mlieko do sterilizovanej kojeneckej fľaše. Ohrievajte nezakryté. Dojčenskú fľašu nikdy neohrievajte s cumľom, v opačnom prípade môže fľaša pri prehriatí explodovať. Pred odstátím a pred podávaním dobre pretrepte! Pred podávaním mlieka dieťaťu vždy skontrolujte jeho teplotu. Odporúčané teploty pred podávaním: cca 37°C.
POZNÁMKA:

Pred podávaním potraviny dieťaťu vždy skontrolujte jeho teplotu, aby nedošlo k popáleniu. Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Ohrev detských pokrmov a mlieka

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detské pokrmy (zelenina + mäso)	0,19 kg	600W	30 sek.	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detská kaša (vločky + mlieko + ovocie)	0,19 kg	600W	20 sek.	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	0,1 kg 0,2 kg	300W	30-40 sek. 1 min. až 1min. 10 sek.	2-3	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Vložte do stredu otočného taniera. Varte nezakryté. Dobre pretrepte a nechajte odstáť minimálne 3 minúty. Pred podávaním dobre pretrepte a skontrolujte teplotu.

Ohrev tekutín a pokrmov

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	0,15 kg (1 šálka) 0,3 kg (2 šálky) 0,4 kg (3 šálky) 0,6 kg (4 šálky)	900W	1-1,5 2-2,5 3-3,5 3,5-4	1-2	Nalejte do šálok a ohrievajte nezakryté: 1 šálku umiestnite do stredu, 2 šálku umiestnite oproti sebe a 3 šálky umiestnite dookola. Nechajte odstáť v rúre a dobre premiešajte.
Polievka (chladená)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	900W	2,5-3 3-3,5 3,5-4 4,5-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo misy. Prikryte plastovým krytom. Po ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova dôkladne premiešajte.
Guláš (chladený)	0,35 kg	600W	4,5-5,5	2-3	Guláš nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	0,35 kg	600W	3,5-4,5	3	Cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) položte na plytký keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pred podávaním premiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	0,35 kg	600W	4-5	3	Plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) položte na plytký keramický tanier. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Plátky jedla (chladené)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	600W	4,5-5,5 5,5-6,5 6,5-7,5	3	2-3 plátky položte na keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre.
Syrové fondue hotové (chladené)	0,4 kg	600W	6-7	1-2	Hotové syrové fondue vložte do vhodnej sklenenej misy s krytom. Príležitostne počas ohrevu a po ohreve premiešajte. Pred podávaním dôkladne premiešajte.

SK

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlny sú vynikajúci rozmrazovací nástroj. Mikrovlny v krátkom čase jemne rozmrazia zmrazené jedlo. Je to výhodné v prípade nečakanej návštevy.

Zmrazenú hydinu je nutné pred varením dôkladne rozmraziť. Odstráňte kovové prvky a obaly, aby sa rozmrazená voda mohla odpariť.

Zmrazenú potravinu položte do nádoby bez krytu. V polovici obráťte, odstráňte prípadnú vodu a droby. Potravinu príležitostne skontrolujte, či sa nezohrieva.
Ak sa malé a tenké časti rozmrazovanej potraviny zohrievajú, obaľte ich tenkými prúžkami alobalu.

Ak sa hydina na povrchu zahrieva, zastavte rozmrazovanie a pred ďalším pokračovaním nechajte hydinu 20 minút odstáť.
Pred dokončením rozmrazovania nechajte ryby, mäso a hydinu odstáť. Čas odstátia pred dokončením rozmrazovanie závisí od množstva rozmrazovanej potraviny. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.

Rada: Tenké potraviny sa rozmrazujú ľahšie než hrubé a malé množstvá sa rozmrazujú rýchlejšie než veľké. Pamätajte na to pri zmrazovaní aj rozmrazovaní.

Pri rozmrazovaní jedla zmrazeného pri teplote -18 až - 20°C postupujte podľa údajov v tabuľke.

Pri rozmrazovaní všetkých zmrazených potravín používajte rozmrazovaciu úroveň výkonu (180 W).

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté mäso	0,25 kg 0,5 kg	6-7 10-12	15-30	Mäso položte na plytký keramický tanier. Prikryte tenké okraje alobalom. V polovici rozmrazovania obráťte!
Bravčové rezne	0,25 kg	7-8		
Hydina				
Porciované kurča	0,5 kg (2 ks)	12-14	15-60	Porciované kurča položte na plytký keramický tanier kožou nadol, celé kurča prsiami nadol. Prikryte tenké okraje (krídla a trtáč) alobalom. V polovici rozmrazovania obráťte!
Celé kurča	1,2 kg	28-32		
Ryby				
Rybacie filé/	0,2 kg	6-7	10-25	Položte zmrazené ryby do stredu plytkého keramického taniera. Tenké časti vložte pod hrubšie kúsky. Prikryte zúžené konce alobalom. V polovici rozmrazovania obráťte!
Celé ryby	0,4 kg	11-13		
Ovocie				
Plodiny	0,3 kg	6-7	5-10	Ovocie položte na plytký okrúhly sklenený tanier (s veľkým priemerom).
Chlieb				
Rožky (ks/cca 50 g)	2 ks 4 ks	1-1,5 2,5-3	5-20	Rožky položte dookola alebo chlieb uložte vertikálne (veža) na kuchynský papier do stredu otočného taniera. V polovici rozmrazovania obráťte!
Toasty/sendvič	0,25 kg	4-4,5		
Nemecký chlieb (pšenično-ražný)	0,5 kg	7-9		

SK

GRIL

Grilovacie - výhrevné teleso je umiestnené pod vrchnou časťou vnútorného priestoru rúry. Teleso pracuje pri zatvorených dvierkach a pri otáčaní otočného taniera. Otáčanie otočného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu. Predhriatie grilu v dĺžke 4 minút zabezpečí rýchlejšie zhnednutie pokrmu.

Nádoby vhodné na grilovanie:

Musia byť nehorľavé a môžu obsahovať kov. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztaviť.

Potraviny vhodné pre grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, fašírky, plátky slaniny a šunky, tenké ryby, sendviče a všetky druhy toastov s oblohou.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Vždy keď používate len gril, grilovacie - výhrevné teleso musí byť vo vodorovnej polohe pod vrchnou časťou. Nesmie byť vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie.

MIKROVLNNÉ VARENIE + GRILOVANIE

Tento varný režim kombinuje teplo vyžarované grilom s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Režim pracuje len pri zatvorených dvierkach a pri otáčaní otočného taniera. Otáčanie otočného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu.
Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie
Používajte nádoby prepúšťajúce mikrovlny. Nádoby musia byť nehorľavé.
V kombinovanom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztaviť.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie:

Medzi potraviny vhodné pre kombinované varenie patria všetky druhy varných potravín, pri ktorých sa následne vyžaduje pripečenie do hnedasta (napr. zapekané cestoviny) a tiež potraviny, ktoré na zhnednutie povrchu potrebujú krátky čas. Režim je tiež možné použiť pre hrubé potraviny, ktoré sa pripravujú s chrumkavým hnedastým povrchom (napr. porciované kurča otáčané počas varenia). Podrobnosti pozri v tabuľke pre grilovanie.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Pri používaní kombinovaného režimu (mikrovlny + gril) musí byť výhrevné teleso vždy vo vodorovnej polohe pod vrchnou časťou. Nesmie byť vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie. V iných prípadoch ho umiestňujte priamo na otočný tanier. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.
Ak má byť jedlo hnedasté z oboch strán, treba ho otočiť.

Tipy pre grilovanie čerstvých potravín

Predhrejte gril v dĺžke 3 minút.

Úrovne výkonu a časy grilovania nastavte podľa tabuľky.

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Čas odstátia (min.)	2. Čas odstátia (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý 0,25 kg)	Len gril	3,5-4,5	3-4	Toastové plátky umiestnite na podstavec vedľa seba.
Grilované paradajky	0,2 kg (2 ks) 0,4 kg (4 ks)	300W + Gril	4-5 5,5-6,5	-	Paradajky nakrájajte na polovice. Na vrch položte syr. Položte ich dookola na plytkú sklenenú nádobu. Nádobu položte na vysoký podstavec. Nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.
Paradajkovo-syrové toasty	4 ks (0,3 kg)	300W + Gril	4,5-5,5	-	Najskôr opečte krajce chleba. Toast s oblohou umiestnite na vysoký podstavec. Nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút
Pečené jablká	2 jablká (cca 0,4 kg) 4 jablká (cca 0,8 kg)	300W + Gril	6,5-7,5 11-13	-	Odkôstkujte jablká a naplňte ich hrozienkami a marmeládou. Navrch položte niekoľko mandlí. Jablká položte na plytký okrúhly sklenený tanier. Položte tanier priamo na nízky podstavec.

SK

Tipy pre grilovanie čerstvých potravín (pokračovanie)

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Čas odstátia (min.)	2. Čas odstátia (min.)	Pokyny
Porciované kurča	0,5 kg (2 ks) 0,9 kg (3-4 ks)	300W + Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Kuracinu potrite olejom a koreninami. Kúsky rozmiestnite po celej ploche vysokého podstavca dookola. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.
Jahňacie kotlety (stredne prepečené)	0,4 kg (4 ks)	Len gril	10-12	8-9	Jahňacinu potrite olejom a ochuťte ju korením. Rozmiestnite ju po celej ploche vysokého podstavca dookola. Po grilovaní nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.
Bravčové rezne	0,4 kg (2 ks)	MV + Gril	300W + Gril 8-9	Len gril 8-9	Rezne potrite olejom a ochuťte ich korením. Rozmiestnite ich po celej ploche vysokého podstavca dookola. Po grilovaní nechajte odstáť 2 - 3 minúty.
Pečená ryba	0,4-0,5 kg	300W + Gril	6-7	7-8	Celú rybu potrite olejom a pridajte koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou ku chvostu) na vysoký podstavec. Nechajte odstáť 2 - 3 minúty.

KONVEKČNÉ VARENIE

Konvekčné varenie je tradičným a rozšíreným spôsobom úpravy jedál v tradičných rúrach s horúcim vzduchom.
Výhrevné teleso a ventilátor sú na zadnej stene, aby mohol horúci vzduch cirkulovať.

Nádoby vhodné pre konvekčné varenie:

Používať môžete všetky druhy nádob vhodných na použitie v bežných rúrach, pekáče a plechy atď.

Potraviny vhodné pre konvekčné varenie:

V tomto režime je možné pripravovať všetky sušienky, zákusky, rožky a keksy a tiež ovocné zákusky, koláče z kysnutého cesta a bábovky.

MIKROVLNNÉ + KONVEKČNÉ VARENIE

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čím sa skracuje čas varenia, pričom bude mať jedlo hnedastý a chrumkavý povrch.
Konvekčné varenie je tradičným a rozšíreným spôsobom úpravy jedál v tradičných rúrach s horúcim vzduchom, ktorého cirkuláciu zabezpečuje ventilátor v zadnej stene.

Nádoby vhodné pre mikrovlnné + konvekčné varenie:

Nádoba musí prepúšťať mikrovlnné žiarenie do potraviny. Musí byť vhodná na použitie v bežnej rúre (sklo, porcelán bez kovových ornamentov); používajte podobné nádoby ako sú popísané pri režime MV + Gril.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné + konvekčné varenie:

Všetky druhy mäsa a hydiny a tiež potraviny určené na varenie v hrncoch alebo na pečenie, mäkké a ovocné zákusky, koláče a suché keksy, grilovaná zelenina, čajové pečivo a chlieb.

Tipy pre konvekčné varenie čerstvých potravín ako rožky/chlieb a zákusky

Ak nie je uvedené v tabuľke inak, predhrejte rúru na želanú teplotu.

Úrovne výkonu a časy konvekčného varenia nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
ROŽKY				
Rožky (už upečené)	4-6 ks (každý cca 0,05 kg)	Len konvekčné varenie 180°C	2-3	Rožky umiestnite do kruhu na nízky podstavec. Pri vyberaní vždy používajte rukavice! Nechajte odstáť v dĺžke 2-3 minút.
Mramorová bábovka/Citrónový zákusok (surové cesto)	0,7kg	180 W + 220°C bez predhriatia!	24-26	Surové cesto položte do hranatej sklenenej alebo čiernej kovovej nádoby na pečenie (dĺžka 25 cm). Položte koláč v nádobe na nízky podstavec. Nechajte odstáť 5 - 10 minút.
Plnené cestoviny z lístkového cesta (chladené)	0,25 kg (5 ks)	Len konvekčné varenie 220°C	15-20	Naplňte lístkové cesto napr. šunkou, klobásou, syrom alebo zeleninou. Položte potravinu na papier na pečenie do kruhu na vysoký podstavec.
Dolky (surové cesto)	6 x 70 g (0,4-0,45 kg)	180 W + 200°C	14-16	Cesto rovnomerne roztiahnite do keramickej nádoby na dolky vhodnej pre 6 stredne veľkých doliek, alebo použite 6 malých okrúhlych sklenených nádob. Položte nádobu na nízky podstavec. Nechajte odstáť v dĺžke 5 minút.

Tipy pre konvekčné varenie zmrazených potravín ako rožky, chlieb, zákusky a pečivo

Ak nie je uvedené v tabuľke inak, predhrejte rúru na želanú teplotu.

Úrovne výkonu a časy pečenia nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Bagety/ cesnakový chlieb (predpečený)	0,2-0,25 kg (1 ks)	180 W + 200°C	6-7	Zmrazenú bagetu položte na papier na pečenie na nízky podstavec. Po pečení nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.

Tipy pre konvekčné varenie zmrazených potravín ako pizza, cestoviny, vyprážané zemiačiky a prsty

Ak nie je uvedené v tabuľke inak, predhrejte rúru na želanú teplotu.

Úrovne výkonu a časy pečenia nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Pokyny
Cestoviny (Lasagne alebo Canneloni)	0,4 kg	450 W + 200°C bez predhriatia!	20-22	Položte cestovinu do vhodnej sklenenej nádoby alebo ju nechajte v pôvodnom balení (balenie musí byť vhodné na použitie do mikrovlnnej aj bežnej rúry). Položte zmrazené lasagne na nízky podstavec. Po varení nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.
Cestoviny (Makaróny, Tortellini)	0,4 kg	450 W + 200°C bez predhriatia!	16-18	Položte cestovinu do vhodnej sklenenej nádoby alebo ju nechajte v pôvodnom balení (balenie musí byť vhodné na použitie do mikrovlnnej aj bežnej rúry). Položte zapekanú zmrazenú cestovinu na nízky podstavec. Po varení nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.
Kuracie prsty	0,25 kg	450 W + 200°C	6,5-7,5	Položte kuracie prsty na nízky podstavec. Po varení nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZPÚŠŤANIE MASLA

50 g masla položte do malej hlbokej sklenenej nádoby. Prikryte plastovým krytom. Zohrievajte 30-40 sekúnd pri výkone 900 W, kým sa maslo nerozpustí.

ROZPÚŠŤANIE ČOKOLÁDY

100 g čokolády položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 3 - 5 minút pri výkone 450 W, kým sa čokoláda nerozpustí.
Počas rozpúšťania jeden- alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

ROZPÚŠŤANIE SKRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

20 g skryštalizovaného medu položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 20 - 30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med nerozpustí.

ROZPÚŠŤANIE ŽELATÍNY

Suchú želatínu (10 g) namočte na 5 minút do studenej vody.
Želatínu položte do malej sklenenej misy.
Zohrievajte 1 minútu pri výkone 300 W.
Po rozpustení premiešajte.

VARENIE POLEVY/ZMRZLINY (PRE ZÁKUSKY A TORTY)

Rozmixujte instantnú polevu (cca 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej mise cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva/zmrzlina priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napr. zmes plodín) do sklenenej misy s vhodnými rozmermi a s krytom. Pridajte 300 g konzervujúceho cukru a dobre premiešajte.
Varte zakryté cca 10 - 12 minút pri výkone 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Vylejte priamo do zaváraninových pohárov s uzatváracími vekami. Zatvorené nechajte odstáť v dĺžke 5 minút.

VARENIE PUDINGU

Práškový puding rozmixujte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa návodu na obale.
Dobre miešajte. Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Varte zakryté 6,5 až 7,5 minúty pri výkone 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre premiešajte.

PRAŽENIE MANDLÍ

30 g mandlí rovnomerne rozmiestnite v stredne veľkej keramickej nádobe.
Vyprážajte cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 600 W. Počas praženia niekoľkokrát premiešajte.
Po dokončení nechajte odstáť v dĺžke 2 - 3 minút v rúre. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Aby sa zabránilo usadzovaniu zvyškov jedál alebo mastnoty na stenách a dne zariadenia, je potrebné pravidelne očistiť nasledovné časti:

- ***Vnútorné a vonkajšie steny zariadenia.***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok.***
- ***Otočný tanier a otočný prstenec.***

 Tesnenia na dvierkach udržujte **VŽDY** čisté a ubezpečte sa, že sa dvierka správne zatvárajú.

 Ak bude zariadenie znečistené, môže dôjsť k poškodeniu povrchu, čo môže mať vplyv na funkčnosť zariadenia a môže vzniknúť nebezpečná situácia.

1. Vonkajšie povrchy zariadenia očistite mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s roztokom saponátu. Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.
2. Odstráňte nečistoty a fľaky z vnútorných povrchov a otočného prstenca mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s roztokom saponátu. Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.
3. Ak chcete odstrániť zaschnuté zvyšky jedál a zápach, položte na otočný tanier pohár zriedenej citrónovej šťavy a ohrievajte ju 10 minút pri maximálnej úrovni výkonu.
4. Keď je to potrebné, vyčistite otočný tanier v umývačke riadu.

 Do ventilačných otvoroch **NESMIE** vniknúť voda. Na čistenie **NIKDY** nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani chemické rozpúšťadlá. Obzvlášť dbajte na to, aby po čistení tesnení dvierok žiadne zvyšky:

- Nezostali nahromadené na tesnení.
- Nebránili dvierkam v správnom zatváraní.

 Vnútro mikrovlnnej rúry čistite mäkkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s roztokom saponátu po každom použití. Pred čistením musí rúra vychladnúť, aby nedošlo k úrazu.

 Pokyny pre varné platne, sporáky a rúry neodporúčajú čistenie týchto zariadení pomocou parných čističov.

Skladovanie a údržba mikrovlnnej rúry

Pri uskladnení alebo pri odovzdaní zariadenia do servisu je potrebné dodržaÿ nieko¾ko jednoduchých bezpeènostných opatrení. Zariadenie sa nesmie používaÿ, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***Ak sú zlomené pánty.***
- ***Ak sú poškodené tesnenia.***
- ***Ak je deformovaný alebo ohnutý kryt zariadenia.***

Servisné alebo opravárenské práce na zariadení môžu vykonávaÿ iba autorizovaní servisní pracovníci.



NIKDY neodoberajte kryt zariadenia. Ak zariadenie nefunguje správne a je potrebná oprava, alebo máte pochybnosti o jeho stave:
- Odpojte sie˙ovú šnúru.
- Kontaktujte najbližší autorizovaný servis.



Ak je potrebné uskladni˙ zariadenie na krátky čas, umiestnite ho na suché miesto bez zvýšenej prašnosti.
- **Dôvod:** Prach a vlhkos˙ môžu nepriaznivo ovplyvni˙ funkčnos˙ zariadenia.

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

SK

Spoloènosÿ SAMSUNG neustále zlepšuje svoje produkty. Z tohto dôvodu je právo na zmeny technických údajov aj návodu na použitie vyhradené.

Napájanie	230V ~ 50 Hz AC
Príkon Maximálny príkon Mikrovlnné varenie Gril (výhrevné teleso) Konvekčné varenie (výhrevné teleso)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Výstupný výkon	100 W / 900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Pracovná frekvencia	2450 MHz
Rozmery (š x v x h) Vonkajšie Vnútorné	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Objem	32 l
Hmotnos˙ Netto Brutto	 21,0 kg (cca) 23,5 kg (cca)
Hlučnos˙	42 dB(A)

Poznámka

SK



HU : **Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz**

EN : **If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre.**

06 40 985 985
www.samsung.com/hu